

Spargeltorte

Zutaten

1 Kg Spargel
1El Butter
300 g Blätterteig
200g gekochten Schinken
4 Eier
1 Becher Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

1 Kg Spargel schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser mit 1El Butter bissfest kochen. Anschließend gut abtropfen lassen!
300 g Blätterteig ausrollen und eine kleine Springform damit auslegen.
200g gekochten Schinken in Würfel schneiden. Die abgetropften Spargel und den Schinken auf dem Blätterteig verteilen.
4 Eier und 1 Becher Sahne verquirlen, 1Prise Salz und Pfeffer zugeben. Ja nach Geschmack auch etwas Muskat.
Alles in die Springform geben und bei 180° ca. 40 min backen.

Tipp

Es müssen keine Stangen gekauft werden, auch Spargelstücke (Bruch) ist gut verwendbar.
Dazu schmeckt ein Rivaner oder auch ein Weißer Burgunder sehr gut.